salton®

INSTRUCTIONS AND WARRANTY

MODEL NO. SFMK02

SALTON MINI KITCHEN

Congratulations on purchasing the Salton Mini Kitchen. Each unit is manufactured to ensure safety and reliability. Before using this appliance for the first time, please read the instruction manual carefully and keep it for future reference.

FEATURES OF THE SALTON MINI KITCHEN

- 30L oven capacity with 2 solid hotplates
- Power: 1500W oven
  1000W hotplate (large)
  800W hotplate (small)
- Quick, efficient cooking
- Glass lift-off oven door
- Temperature range 100℃ to 250℃
- Oven and hotplates have variable temperature settings
- Oven and hotplates can be used simultaneously
- Bake and grill
- Modern black and stainless steel finish
- Separate controls and indicator lights for the oven and hotplates
- 60 minute timer with chime
- Accessories include an enamel bake tray, adjustable wire rack and tray handle
- Free recipes inside!
- For domestic use only

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Please read the instructions carefully before using any appliance.
2. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
3. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.

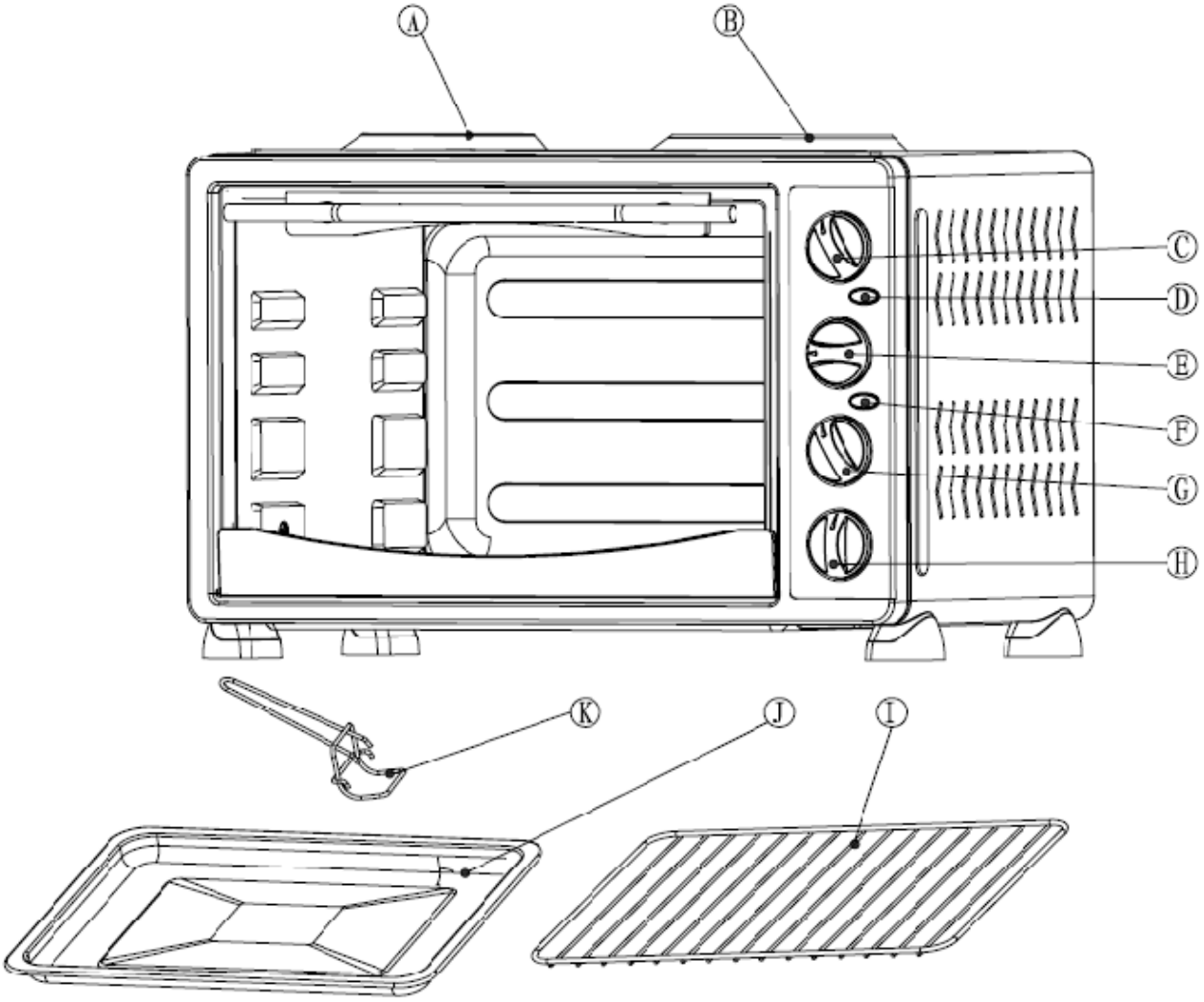
4. The appliance is intended for household use only. Commercial use invalids the warranty and the supplier can not be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
5. Avoid any contact with moving parts.
6. Do not operate the unit with damp or wet hands.
7. Do not dispose of this unit with domestic trash. Consult your local municipality for proper disposal procedure.
8. Do not touch hot surfaces, use handles or knobs.
9. Use mittens or oven gloves when removing hot dishes from the unit.
10. Do not block any air vents.
11. Do not leave hotplates in the ON position with no pots or pans on them.
12. Close supervision is required when any appliance is used near or by children or invalids.
13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
14. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid an electrical hazard.
15. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorised service agent
16. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the motor assembly, plug or the power cord to water or any other liquid.
17. Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
18. Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance from the mains. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
19. The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.

20. A short cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
21. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
22. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
23. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.
24. Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.
25. This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
26. DO NOT carry the appliance by the power cord.
27. Do not leave this appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning.
28. Always operate the appliance on a smooth, even, stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
29. Ensure that the switch is in the “Off” position after each use.
30. The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by improper or incorrect use, or for repairs carried out by unauthorised personnel.
31. In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorised service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned pre-cautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.
32. **PLEASE NOTE: This unit becomes hot while in use. Do not touch the glass window or any metallic parts during or immediately after use.**

33. Do not cover the unit while in use, or while still hot. Allow unit to cool down fully before covering.
34. Do not place oversized food in the unit. This could damage the unit, and the food will not cook properly.
35. Do not cover the drip tray or any other part of the oven with metal foil. This will cause the oven to overheat, and will invalidate the warranty.
36. Only use cook ware designed for high temperatures in the oven. Do not place glass or plastic dishes on the hotplates when the unit is in use.

PLEASE NOTE: When this appliance is used for the first time, the unit will emit a smell of burning and some smoke. This is normal and is caused by the insulation on the elements and some dust particles on the elements. Before using the unit to cook, place the unit in a well ventilated area. Switch on the plates and oven and allow them to heat for approximately 10 minutes. The smell and smoke will stop after approximately 10-15 minutes.

PARTS DIAGRAM



A: Left hotplate
B: Right hotplate
C: Oven temperature control knob
D: Oven indicator light
E: Left hotplate control knob
F: Hotplate indicator light
G: Right hotplate control knob
H: Function control knob
I: Wire rack
J: Bake tray
K: Tray handle

PLACEMENT OF THE MINI KITCHEN

When placing the Salton Mini Kitchen in your kitchen, ensure that the unit is kept away from flammable materials, and that there is sufficient space around the unit, as per the guide below:

- Between the back of the unit and the wall: 4.5cm or more
- Between the sides of the unit and other objects: 4.5cm or more
- Between the top of the unit and other objects: 10cm or more

Always ensure that one side of the unit is free of obstacles. This will reduce the risk of fire or heat damage.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Place the unit on a flat stable surface. Ensure that there is sufficient space around the unit.
- Ensure that all of the switches and dials are “OFF”. Plug the unit into a wall socket and switch on the wall socket.

HOW TO BROIL/ GRILL

Please note that the broil function uses only the upper heating elements. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 250°C.

- Place the wire rack on the bake tray.
- Place food on the wire rack and slide into the top rack
- Food should be placed as close to possible to the top heating element without touching it.
- Set temperature control to appropriate temperature.
- Turn function switch to “Upper Element”.
- Brush food with sauces or oil as desired.
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.

- When broiling is complete, turn the function switch to “OFF”, the oven indicator light will turn off.

HOW TO BAKE

For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 250°C.

- Set the temperature control to the appropriate temperature.
- Turn the function switch to “Lower Element”.
- Place the wire rack on the lowest or middle rack support guide.
- Place the food on the wire rack and slide into the rack.
- Food should be placed as close as possible to the lower heating element without touching it.
- Brush food with sauces or oil as desired.
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- When baking is complete, turn the function switch to “OFF”, the oven indicator light will turn off.

HOW TO ROAST

Roast your favourite cut of meat to perfection. The oven can cook up to 3.6kgs chicken or turkey and up to 2.7kgs roast. A guide has been provided to assist you with roasting times. However, we suggest that you periodically check the cooking progress with a meat thermometer. For best results, we recommend that you preheat the oven for 15 minutes on 250°C. We do not recommend the use of oven roasting bags or glass containers in the oven. Never use plastic, cardboard, paper or any other material similar in the oven.

- Place the wire rack in the oven at the lowest position.

- Place food to be cooked in any roasting pan. If you wish to use the bake tray (broil/drip pan), then you do not need to insert the wire rack because the bake tray supports itself on the oven support guides.
- Set the temperature control knob to the desired temperature.
- Turn the function switch to “Upper & Lower Element”.
- To check or remove the roast, use the tray handle provided to help you slide the roast in and out.
- When cooking is complete, turn the function switch to the “OFF” position, the oven indicator light will turn off.

NOTE: The oven indicator will light up when the heating element is switched on and it will turn off when the heating element is switched off. The hotplate indicator will light up when the large or small hotplates or both are switched on.

USING THE HOTPLATES

Large hotplate 1000W
Small hotplate 800W

- Place a pan or pot containing contents (food or liquid) onto the hotplate.
- Turn the hotplate temperature controller knob to the desired setting. Ensure that the temperature controller knob corresponds to the hotplate you have selected (the hotplate being used is shown by the solid white/ grey circle indicator markings).
- When cooking is complete, turn the knobs and switches to the “OFF” position.

RECIPES

Important: Temperature settings as given in recipes are approximate. Due to personal differences in taste, some foods may be desired more or less crisp, more

or less done, especially in the case of meats. Therefore, heat settings may be increased, decreased or varied in any way to suit individual preference.

PORK CHOPS PAPRIKA

4 to 6 pork chops
Paprika
Salt
Pepper
3ml Sage
300ml Milk

METHOD: Preheat a frying pan. Sprinkle chops with paprika, salt, pepper and sage. Grease the frying pan lightly and brown the chops on both sides. Reduce the heat setting. Add milk gradually as needed. Cover and braise until done.

ROAST CHICKEN WITH ROAST POTATOES

1.5kg chicken
7ml mixed dried herbs
3ml turmeric
1 large onion, quartered
60ml oil
60g butter
6 medium sized potatoes, peeled
Salt and pepper
Flour

METHOD: Wash and dry chicken inside and out. Mix salt, pepper, herbs and turmeric and sprinkle over chicken. Place onion inside cavity of chicken and tie legs. Heat oil and butter in frying pan to about 180°C until butter begins to foam. Fry chicken until nicely browned all over. Turn heat down to approximately 120°C. Cover and roast chicken for about 1 hour, turning every 15 minutes. Season potatoes and sprinkle with flour. Add potatoes to frying pan for the last 30 minutes of cooking. Roast with the chicken, turning regularly.

SAVOURY LAMB STEW

750g lamb shoulder
cut in 2.5cm pieces
30ml cooking oil
1 x 300ml can condensed
Tomato soup
300ml water
5ml salt
8 to 10 small whole onions
300ml canned peas

METHOD: Preheat frying pan. Heat the cooking oil and brown the meat. Skim off the excess fat as it accumulates. Combine the tomato soup, water and salt and pour over the meat. Add the onions. Reduce the heat. Cover and cook for 1 hour or until the meat is tender. Add peas just before serving and reheat. Serve hot from the frying pan.

BEEF STROGANOFF

750g round steak cut into strips
Flour, salt and pepper
30ml shortening
150ml chopped onions
1 clove garlic, minced
1 x 200g can mushrooms
300ml sour cream
1can tomato soup
15ml Worcestershire sauce
6 to 8 drops Tabasco sauce
2.5ml salt
1ml pepper

METHOD: Preheat the frying pan to 180°C. Dredge meat in seasoned flour. Melt shortening and brown meat well. Add onions, garlic and mushrooms and sauté lightly. Reduce heat to 100°C. Combine cream, tomato soup, Worcestershire sauce, tobasco sauce, salt and pepper and pour over meat. Cover and braise 1 ½ hours or until tender. Serve over hot spaghetti or rice. Sprinkle with parmesan cheese.

CHICKEN POT PIE

1kg Chicken breast, cubed
1ea Green, red and yellow pepper, finely diced
50g Spring Onions
2tbsp Brown Onion powder
500ml water
1 x roll Puff Pastry
150g Onion, diced
50g Celery
Salt and pepper to taste
1tbsp Paprika
1tsp Chicken stock
100ml egg white

METHOD: In a deep pan, fry the onion and garlic. Add the chicken cubes and fry till golden brown. Add peppers, celery and spring onion, cook for 1min. Add brown onion, paprika, salt and pepper to taste. Add the chicken stock and water, stir and allow thickening. Add chicken to oven proof dish. Roll out the puff pastry and cut to size of dish. Brush with egg wash and place into the oven at 180'c for 20 min or until pastry is golden brown.

CHILLI BOBOTIE

1tbsp Olive Oil
125g Onion, diced
500ml Milk
2tsp Chilli flakes
1tsp Pepper
2tsp Salt
100g Raisins
4ea Eggs
1tsp Garlic, crushed
1kg Beef Mince
1tsp Curry Powder, mild
2tbsp Sugar
½ tsp. Turmeric
50ml White vinegar
75ml Chutney
2tsp Parsley, finely chopped

METHOD: Heat oil in a pan and add onion, fry until glossy. Add garlic and fry for 1 min, add mince and stir well. Add curry powder, chilli flakes, sugar, pepper, turmeric, salt and vinegar. Fry until evenly coated. Add the chutney and raisins and remove from heat. In a jug, add milk, eggs and parsley, mix well. Add mince into an

oven proof dish. Add milk mixture over and bake in your oven at 180 c for 20 min or until set.

PENNE AND BLUE CHEESE BAKE

250g Button Mushrooms, sliced
10g Garlic
250g Penne Pasta
50ml Cream
Salt and pepper to taste
215g Sweet Corn
20g Parmesan Cheese
250ml Sweet Chilli Sauce
150g Blue Cheese

METHOD: Fry mushrooms with garlic until tender. In a pot cook pasta until al dente (just cooked). In an oven proof dish, layer with pasta, sweet corn, mushroom, blue cheese then sweet chilli. Add salt and pepper at each layer. Once done layering sprinkle parmesan cheese on top. Place the dish into the oven at 180c for 15 min.

MINI SPINACH AND MUSHROOM QUICHE

150g Mushroom, sliced
Salt and pepper to taste
2 Whole eggs
1tsp Butter
Short crust pastry
250g Spinach, roughly chopped
100g Cheese, grated
250ml Milk
2tsp English Mustard

METHOD: Blanch the spinach by cooking in hot water for 2 – 3 min then remove and rinse in cold water to retain the colour. In a frying pan, melt the butter and add onions, fry until glossy. Add the sliced mushroom, the blanched spinach and salt and pepper to taste. Add the English mustard stir in well. In a jug, add the milk and egg, mix well. Roll out the short crust pastry and place in the oven proof dish. Add the filling and pour the milk and egg mixture. Sprinkle the cheese over the quiche.

Place quiche in the oven and bake at 180’c for 30 min. Remove from the oven and serve with a salad.

VANILLA SPONGE CAKE

2 cups Cake Flour
150ml Milk
2tsp Baking Powder
80g Sugar
3 Whole Eggs
2tsp Vanilla Essence
100g Margarine

METHOD: Sift the flour and baking powder together, set aside. Cream margarine and sugar until foamy. Add eggs one at a time to the margarine mixture and mix well. Add the vanilla essence and mix. Add sifted flour and milk and mix until smooth. Add mixture into a greased baking dish. Place dish into preheated oven, 180’c and bake for 1 hour – 1hour 10 mins. Remove the cake from the oven once baked. Allow to cool. Slice cake and add a filling of choice or sliced strawberries. Serve with icing sugar over.

CLEANING AND MAINTENANCE

- This appliance is for household use only and is not user-serviceable.
- Do not open or change any parts by yourself. Please refer to a qualified electrical service department or return to the supplier if servicing is necessary.
- Always remember to unplug the unit from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Ensure that the hotplates are both on ‘OFF’, all the temperature controls and function switch are switched off.
- Always wait for the unit to cool down completely before cleaning.
- It is much easier to clean the accessories soon after they have been used. Wash them in warm, soapy water, rinse and dry well. Alternatively clean them in the dishwasher.

- The walls of the appliance should be cleaned with a damp cloth, sponge or nylon scouring pad and mild detergent. Do not use steel wool, scouring pads or scrape the walls with a metal utensil, as this may damage the inner surface.
- The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel.
- Clean the outside with a damp sponge. Do not use an abrasive cleaner as it may damage the exterior finish.
- Do not use an abrasive cleaner, steel wool or scouring pad on the drip pan as it may damage the porcelain enamel finish.
- Do not let water enter the appliance.
- Do not use bleach or other abrasive substance or solvents to clean your appliance as it can be damaging to the finish.
- Do not immerse the unit in water or any other liquid, or hold it under a running tap to clean.
- To remove stubborn spots/marks, wipe the surfaces with a cloth slightly dampened in soapy water or mild non-abrasive cleaner. Rinse and dry a clean, dry, soft cloth.
- Let all parts and surfaces dry thoroughly prior to plugging it in and using it.

STORING THE APPLIANCE

- Unplug the unit from the wall outlet and clean all the parts as instructed above. Ensure that all parts are dry before storing.
- Store the appliance in its box or in a clean, dry place.
- Never store the appliance while it is still wet or dirty.
- Never wrap the power cord around the appliance.

SERVICING THE APPLIANCE

There are no user serviceable parts in this appliance. If the unit is not operating correctly, please check the following:

- You have followed the instructions correctly
- That the unit has been wired correctly and that the wall socket is switched on.
- That the mains power supply is ON.
- That the plug is firmly in the mains socket.

<u>If the appliance still does not work after checking the above</u>:
- Consult the retailer for possible repair or replacement. If the retailer fails to resolve the problem and you need to return the appliance, make sure that:

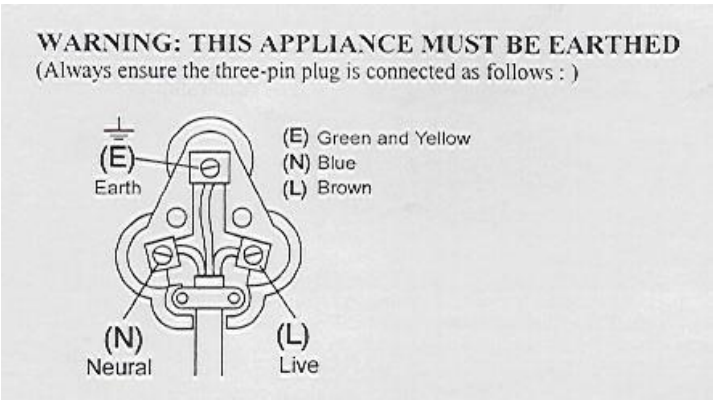
- The unit is packed carefully back into its original packaging.
- Proof of purchase is attached.
- A reason is provided for why it is being returned.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service agent, in order to avoid any hazard. If service becomes necessary within the warranty period, the appliance should be returned to an approved Tedelex Trading (Pty) Limited service centre. Servicing outside the warranty period is still available, but will, however, be chargeable.

CHANGING THE PLUG

Should the need arise to change the fitted plug, follow the instructions below.
This unit is designed to operate on the advertised current. Connecting to other power sources may damage the appliance. Connect a three-pin plug as follows:
The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green/Yellow	= Earth
Blue	= Neutral
Brown	= Live



PLEASE AFFIX YOUR PROOF OF PURCHASE/RECEIPT HERE
IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER WARRANTY THIS RECEIPT MUST BE PRODUCED.

W A R R A N T Y

1. Tedelex Trading (Pty) Limited ("Tedelex") warrants to the original purchaser of this product ("the customer") that this product will be free of defects in quality and workmanship which under normal personal, family or household use and purpose may manifest within a period of 1 (one) year from the date of purchase ("warranty period").

2. Where the customer has purchased a product and it breaks, is defective or does not work properly for the intended purpose, the customer must notify the supplier from whom the customer bought the product ("the supplier") thereof within the warranty period. Any claim in terms of this warranty must be supported by a proof of purchase. If proof of purchase is not available, then repair, and/or service charges may be payable by the customer to the supplier.

3. The faulty product must be taken to the supplier's service centre to exercise the warranty.

4. The supplier will refund, repair or exchange the product in terms of this warranty subject to legislative requirements. This warranty shall be valid only where the customer has not broken the product himself, or used the product for something that it is not supposed to be used for. The warranty does not include and will not be construed to cover products damaged as a result of disaster, misuse, tamper, abuse or any unauthorised modification or repair of the product.

5. This warranty will extend only to the product provided at the date of the purchase and not to any expendables attached or installed by the customer.

6. If the customer requests that the supplier repairs the product and the product breaks or fails to work properly within 3 (three) months of the repair and not as a result of misuse, tampering or modification by or on behalf of the customer, then the supplier may replace the product or pay a refund to the customer.

7. The customer may be responsible for certain costs where products returned are not in the original packaging, or if the packaging is damaged. This will be deducted from any refund paid to the customer.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD

JOHANNESBURG	TEL NO. (011) 490-9600
CAPE TOWN	TEL NO. (021) 535-0600
DURBAN	TEL NO. (031) 792-6000

www.salton.co.za

Félicitations pour l'achat de la mini-cuisine Salton. Chaque unité est fabriquée afin de d'assurer la sécurité et la fiabilité. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, merci de lire le manuel avec soin et de le garder à titre de référence.

CARACTERISTIQUES DE LA MINI-CUISINE SALTON

- Four d'une capacité de 30L avec deux plaques de cuisson solides
- Puissance : Four de 1500 W
  Plaque de cuisson (grande) de 1000 W
  Plaque de cuisson (petite) de 800 W
- Cuisson rapide, efficace
- Porte de four en verre pouvant se soulever
- Plage des températures allant de 100°C à 250°C
- Four et plaques de cuisson avec des réglages de température variables
- Le four et les plaques de cuisson peuvent être utilisés simultanément.
- Cuisson et grill
- Finition moderne noire et en acier inoxydable
- Des contrôles et des voyants lumineux séparés pour le four et pour les plaques de cuisson
- Minuterie de 60 minutes avec sonnerie
- Les accessoires comprennent une plaque de patisserie émaillée, une grille métallique adjustable et une poignée de plateau
- Des recettes gratuities à l'intérieur !
- Réservé uniquement à un usage domestique

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de n'importe quel appareil électrique, des précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, ainsi que les points suivants :

1. Merci de lire les instructions avec attention avant d'utiliser tout appareil quel qu'il soit.
2. Toujours vous assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond aux voltages principaux dans votre maison.

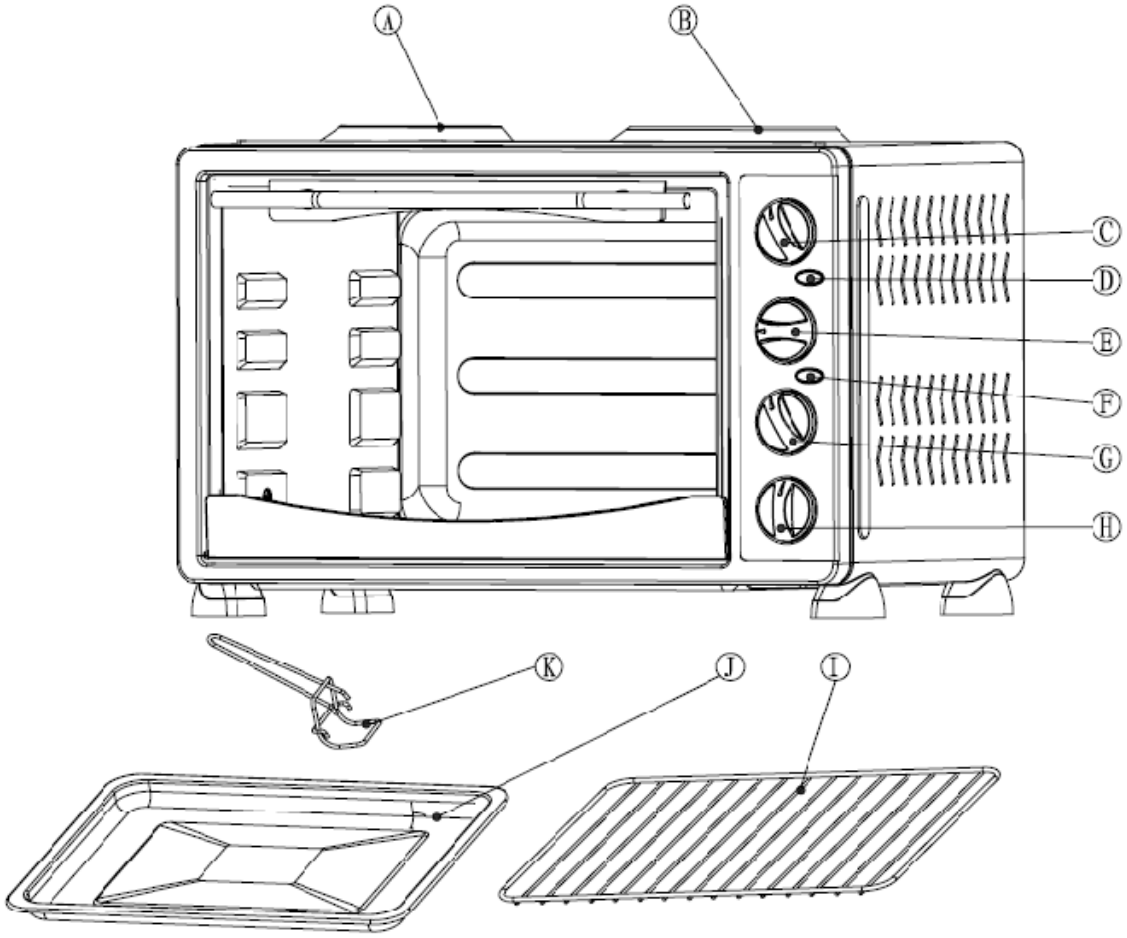
3. Une opération incorrecte et une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et entraîner des blessures pour l'utilisateur.
4. L'appareil est destiné à uniquement à un usage domestique. Une utilisation commerciale annule la garantie et le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable des blessures ou des dommages causent lors de l'utilisation de l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
5. Eviter tout contact avec les parties mobiles.
6. Ne faites pas fonctionner l'unité avec des mains mouillées ou humides.
7. Ne jetez pas cette unité avec les déchets ménagers. Prenez conseil auprès de votre municipalité pour la procédure d'élimination des déchets adéquate.
8. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées ou les boutons.
9. Utilisez des mitaines ou des gants pour le four, lorsque vous retirez les plats chauds de l'unité.
10. Ne bloquez aucunes ouvertures d'aération.
11. Ne laissez pas les plaques de cuisson sur la position MARCHE avec des casseroles ou des poêles posées dessus.
12. Une surveillance étroite est requise lorsque tout appareil est utilisé près d'enfants ou de personnes invalides.
13. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles et intellectuelles sont limitées, ou qui ont un manque d'expérience et de connaissances à moins qu'elles n'aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une responsable de leur sécurité.
14. Vérifier le cordon d'alimentation et brancher régulièrement pour éviter que le cordon ne soit endommagé. Si le cordon ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger électrique.
15. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, rapporter l'unité pour un examen et / ou une réparation par un agent de maintenance agréé.

16. Pour éviter le risqué de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l'ensemble du moteur, la prise, ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou bien dans tout autre liquide.
17. Ne jamais immerger l'unité dans l'eau ou dans tout autre liquide pour le nettoyer.
18. Retirer la fiche de la prise en tenant la fiche. Ne pas tirer sur le cordon pour déconnecter l'appareil du secteur. Toujours débrancher l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, avant le nettoyage ou lors de l'ajout ou du retrait de parties.
19. L'utilisation d'accessoires se fixant à l'unité qui ne sont ni recommandés ou fournis par le fabricant pourrait entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.
20. Un cordon court est fourni pour réduire les risques résultant d'un entremêlement, ou de trébuchement sur ce dernier.
21. Ne pas laisser le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir. S'assurer que le cordon n'est pas dans une position ou il peut être tire par inadvertance.
22. Ne pas laisser le cordon de toucher des surfaces chaudes et ne pas le placer sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
23. Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique ou au-dessus d'une flamme.
24. L'utilisation d'un cordon d'extension avec cet appareil n'est pas recommandée. Cependant, s'il s'avère nécessaire d'utiliser une rallonge électrique qui est adaptée à la consommation d'énergie de l'appareil, afin d'éviter le surchauffement du cordon d'extension, de l'appareil ou de la prise de courant. Ne pas mettre la rallonge dans une position où elle peut être tirée par des enfants, ou des animaux, ou bien où ils risquent de trébucher dessus.
25. Cet appareil n'est pas recommandé pour un usage extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour quoique ce soit d'autre que l'utilisation à laquelle il est destiné.
26. NE PAS porter l'appareil en le prenant par le cordon d'alimentation.

27. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débrancher toujours l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, ou avant de la nettoyer.
28. Faire toujours fonctionner l'appareil sur une surface régulière et stable. Ne pas placer l'unité sur une surface chaude.
29. S'assurer que l'interrupteur est en position « ARRET » après chaque utilisation.
30. Le fabricant n'accepte de prendre aucune responsabilité pour tout dommage ou blessure que ce soit, qui seraient dues à une utilisation incorrecte ou inappropriée, ou celle de réparations exécutées par un personnel non-agréé.
31. En cas de problèmes techniques, éteindre la machine et ne pas essayer de la réparer vous-même. Renvoyer l'appareil à un service de maintenance habileté pour un examen, un ajustement ou pour une réparation. Insister toujours pour que les pièces détachées d'origines soient utilisées. Le non-respect avec les précautions et les instructions mentionnées ci-dessus pourrait empêcher le bon fonctionnement de cette machine.
32. **À NOTER : Cette unité devient chaude lorsqu'elle est utilisée. Ne touchez pas la fenêtre en verre ou aucunes de parties métalliques pendant ou immédiatement après utilisation.**
33. Ne couvrez pas l'unité lorsqu'elle est utilisée, ou si elle est encore chaude. Laissez-la refroidir complètement avant de la couvrir.
34. Ne mettez pas des aliments de trop grande taille dans l'unité. Cela pourrait endommager l'unité et les aliments ne cuiront pas correctement.
35. Ne couvrez pas le bac de récupération ou aucune autre partie du four avec le papier aluminium. Cela entraînera la surchauffe du four et annulera la garantie.
36. N'utilisez que des ustensiles de cuisine conçus pour des températures élevées dans le four. Ne mettez pas des plats en verre ou en plastique lorsque cette unité est utilisée.

VEUILLEZ NOTER : lorsque cet appareil est utilisé pour la première fois, l'unité produira une odeur de brûlé et un peu de fumée. Ceci est normal et dû à l'isolation des éléments et à certaines particules de poussières qui se trouvent sur ces derniers. Avant d'utiliser l'unité pour cuisiner, placez l'unité dans une zone bien aérée. Allumez les plaques et le four et laissez-les chauffer pendant environ 10 minutes. L'odeur et la fumée s'arrêteront après environ 10-15 minutes.

SCHEMA DES PIECES



A : Plaque de cuisson gauche

B : Plaque de cuisson droite
C : Bouton de contrôle de la température du four
D : Témoin lumineux du four
E : Bouton de contrôle de la plaque de cuisson gauche
F : Témoin lumineux de la plaque de cuisson

G : Bouton de contrôle de la plaque de cuisson droite
H : Bouton de contrôle du fonctionnement
I : Grille métallique

J : Plaque à pâtisserie
K : Poignée de la plaque

PLACEMENT DE LA MINI-CUISINE

Au moment de placer la mini-cuisine Salton dans votre cuisine, assurez-vous que l'unité est tenue à distances de matériaux inflammables, et qu'il y ait suffisamment de place autour d'elle, ainsi que l'indique le guide ci-dessous :

- Entre l'arrière de l'unité et le mur : 4,5 cm ou plus
- Entre les parois de l'unité et d'autres objets : 4,5 cm ou plus
- Entre le sommet de l'unité et d'autre objets : 10 cm ou plus

Assurez-vous toujours que l'un des côtés de l'unité est libre. Ceci réduira le risque d'incendie ou des dommages causés par la chaleur.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Placez l'unité sur une surface horizontale stable. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'unité.
- Assurez-vous que tous les interrupteurs et les boutons sont « ARRET ». Branchez l'unité à la prise murale et allumez cette dernière.

COMMENT FAIRE GRILLER

Veuillez noter que la fonction pour faire griller n'utilise que les éléments de chauffage supérieur. Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, il est recommandé que vous préchauffiez le four, pendant 15 minutes sur 250°C.

- Placez la grille métallique sur la plaque de pâtisserie.
- Mettez les aliments sur la grille métallique et glissez-la sur la grille supérieure
- Les aliments devraient être placés le plus près possible du sommet de l'élément chauffant sans le toucher.
- Réglez le contrôle de la température sur la température appropriée.
- Tournez l'interrupteur des fonctionnalités sur « élément supérieur ».
- Peignez les aliments avec des sauces ou de l'huile selon votre goût.
- Tournez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.
- Lorsque la grillade est terminée, tournez l'interrupteur des fonctionnalités sur « ARRET », le témoin lumineux du four s'éteindra.

COMMENCER FAIRE CUIRE

Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, il est recommandé que vous préchauffiez le four, pendant 15 minutes sur 250°C.

- Réglez le contrôle de la température sur la température appropriée.
- Tournez l'interrupteur des fonctionnalités sur « élément inférieur ».
- Placez la grille métallique sur le guide de support de la grille la plus basse ou sur la grille moyenne.
- Mettez les aliments sur la grille métallique et faites-la glisser dans la grille.
- Les aliments devraient être placés le plus près possible de l'élément chauffant inférieur, sans le toucher.
- Peignez les aliments avec des sauces ou de l'huile selon votre goût.
- Tournez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez l'interrupteur des fonctionnalités sur « ARRET », le témoin lumineux du four s'éteindra.

COMMENCER FAIRE ROTIR

Faites rôtir à la perfection votre morceau de viande préféré. Le four peut cuire jusqu'à 3,6 kg de poulet ou de dinde et jusqu'à 2,7 kg de rôti. Un guide

a été fourni, pour vous aider avec les temps de cuisson. Toutefois, nous suggérons que vous vérifiez de manière périodique la progression de la cuisson avec un thermomètre à viande. Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, nous recommandons de préchauffer le four pendant 15 minutes sur 250°C. Nous recommandons de ne pas utiliser dans le four des sacs pour rôtir au four ou des plats en verre. N'utilisez jamais dans le four de plastique, de carton, de papier ou tout autre matériel semblable.

- Placez la grille métallique dans le four sur la position la plus inférieure.
- Mettez les aliments à cuire dans n'importe quelle rôtissoire. Si vous souhaitez utiliser la plaque de pâtisserie (rôtissoire/bac de récupération), alors vous ne devez pas insérer la grille métallique car la plaque de pâtisserie est supportée par les guides de support du four.
- Régler le bouton de contrôle de la température, sur la température souhaitée.
- Tournez l'interrupteur des fonctionnalités sur « élément supérieur et élément inférieur ».
- Pour vérifier ou pour retirer le rôti, utilisez la poignée du plateau qui est fournie, afin de vous aider à faire glisser le rôti.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez l'interrupteur des fonctionnalités sur « ARRET », le témoin lumineux du four s'éteindra.

À NOTER : Le témoin lumineux s'allumera lorsque l'élément chauffant est allumé et il s'éteindra lorsque l'élément chauffant est éteint. Le témoin de la plaque de cuisson s'allumera lorsque les deux plaques de cuisson – la petite ou la grande - sont allumées.

COMMENT UTILISER LES PLAQUES DE CUISSON

Plaque de cuisson grande de 1000 W
Plaque de cuisson petite de 1000 W

- Placez une poêle ou une casserole remplis (d'aliments ou de liquide) sur la plaque de cuisson.
- Tournez le bouton de contrôle de la température de la plaque de cuisson sur le réglage souhaité. Assurez-vous que le bouton de contrôle de la température corresponde à la plaque de cuisson que vous avez sélectionnée (la plaque de cuisson qui est utilisée est indiquée par les cercles indicateurs en relief blancs /gris).
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez les boutons et les interrupteurs sur la position « ARRET ».

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Cet appareil est destiné uniquement à un à usage domestique et il ne peut pas être réparé par l'utilisateur.
- Ne pas ouvrir ou changer aucune des parties vous-même. Veuillez-vous référer auprès d'un service électrique qualifié ou renvoyer le batteur manuel au fournisseur si cela s'avère nécessaire pour son entretien.
- Souvenez-vous de toujours débrancher l'unité de la prise électrique lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Assurez-vous que les deux plaques de cuisson sont sur « ARRET», que tous les contrôles de température et des fonctionnalités sont éteints.
- Laissez toujours l'unité complètement refroidir avant de la nettoyer.
- Il est plus facile de nettoyer les accessoires directement une fois qu'ils ont été utilisés. Les nettoyer dans de l'eau chaude et savonneuse, les rincer et bien les sécher. Vous pouvez aussi les nettoyer dans le lave-vaisselle.
- Les parois de l'appareil devraient être nettoyées avec un chiffon humide, une éponge ou un tampon récurant en nylon et avec un détergent doux. N'utilisez pas de laine de verre, de tampons abrasifs ou ne grattez pas les parois avec un ustensile métallique, car cela pourrait endommager la surface intérieure.
- La porte peut être nettoyée avec une éponge humide et essuyée avec un papier ou avec un torchon.

- Nettoyez l’extérieur à l’aide d’une éponge humide. N’utilisez pas de nettoyant abrasif, car cela pourrait endommager la finition extérieure.
- N’utilisez pas de nettoyant abrasif, de laine de verre, ou de tampons abrasif sur le bac de récupération, car cela pourrait endommager la finition en porcelaine émaillée.
- Ne pas laisser l’eau pénétrer dans l'appareil.
- Ne pas utiliser d’eau de javel ou d’autres substances abrasives ou encore d’autres solvants pour nettoyer votre appareil, car cela peut endommager le revêtement.
- Ne pas immerger l'unité dans de l’eau ou dans tout autre liquide, et le maintenir sous un robinet pour le nettoyer.
- Pour enlever les tâches / marques résistantes, essuyer la surface avec un chiffon légèrement humidifié dans de l’eau savonneuse ou avec un nettoyant non abrasif doux. Rincer et nettoyer avec un chiffon propre, sec et doux.
- Laissez toutes les parties et les surfaces complètement sécher avant de le brancher et de l’utiliser.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

- Débrancher l’unité de l’alimentation électrique et nettoyer les pièces comme il l’a été recommandé ci-dessus. S’assurer que toutes les pièces sont sèches avant de les ranger.
- Ranger l'appareil dans sa boîte ou bien dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais ranger l'appareil s’il est encore humide ou sale.
- Ne jamais enrouler le cordon d’alimentation autour du appareil.

MAINTENANCE DE L’APPAREIL

Il n’existe pas de pièces dans cet appareil, dont la maintenance puisse être faite par l’utilisateur. Si l’unité ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier les points suivants :

- Vous avez correctement suivi les instructions.

- Que l'unité a été correctement connectée et que toutes les prises murales sont allumées.
- Que l'alimentation secteur est sur MARCHE.
- Que la fiche est solidement ancrée dans la prise de courant.

Si cet appareil ne fonctionne toujours pas après avoir vérifié les points énoncés ci-dessus :
Consulter un détaillant pour la possibilité d'une réparation ou bien d'un replacement. Si le détaillant ne réussit pas à résoudre le problème est que vous devez renvoyer l'appareil, assurez-vous que :

- L'unité est emballée avec soin dans son emballage d'origine.
- La preuve d'achat est jointe.
- La raison pour laquelle l'appareil est renvoyé.

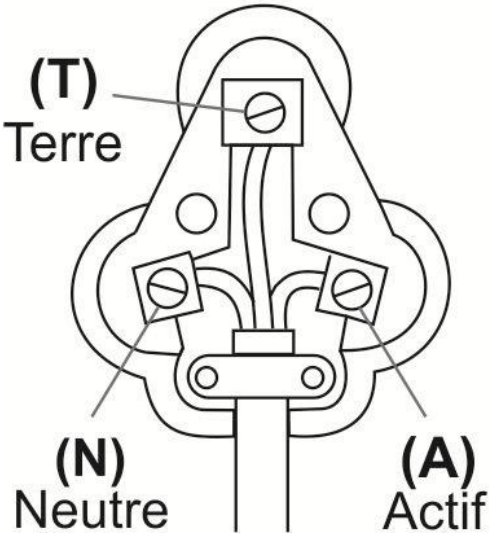
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabriquant ou par un agent de maintenance agréé, afin d'éviter tout danger. Si la maintenance devient nécessaire pendant la durée de la garantie, l'appareil devrait être renvoyé à un centre de maintenance agréé par Tedelex Trading (Pty) Ltd. La maintenance au-delà de la garantie est toutefois possible, mais elle sera cependant facturée.

LE CHANGEMENT DE LA PRISE

Si la prise intégrée devait être change, suivez les instructions ci-dessous.
Cette unité est uniquement conçue pour fonctionner au courant indiqué. La connexion à d'autres sources d'alimentation pourrait endommager le appareil.
Connecter la prise à trois chiffes de la manière suivante :
Les fils de ce réseau sont colorés selon le code suivant :

Vert/jaune = Terre
Bleu = Neutre
Marron = Actif

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDE A UNE PRISE DE TERRE
(Il faut toujours s'assurer que la prise à trois fiches est connectée de la manière suivante :)



(T) Vert et jaune
(N) Bleu
(A) Marron

VEUILLEZ APPOSER VOTRE PREUVE D'ACHAT / RECU ICI
EN CAS DE RECLAMATION PENDANT LA PERIODE DE GARANTIE CE RECUS DOIT ETRE PRESENTE.

GARANTIE

8. Tedelex Trading (Pty) Limited (« Tedelex ») garantie à l'acheteur d'origine de ce produit (« le client »), que ce dernier ne présentera pas de défauts de qualité, ni de fabrication qui dans le cadre d'une utilisation normale, familiale ou domestique pourrait apparaître en l'espace d'1 (d'une) année suivant la date d'achat (« période de garantie »).

9. Lorsque le client a acheté un produit qui se casse, présente des défauts ou qui ne fonctionne pas correctement pour l'utilisation pour laquelle il était destiné, le client doit signaler cela au fournisseur auprès duquel il a acheté le produit (« le fournisseur ») durant la période de garantie. Toute réclamation selon les conditions de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat. Si la preuve d'achat, n'est pas disponible, à ce moment-là, les frais de réparation et / ou d'entretien peuvent être à la charge du client vis-à-vis du fournisseur.

10. Un produit défectueux doit être rapporté au centre d'entretien du fournisseur pour faire jouer la garantie.

11. Le fournisseur remboursera, réparera ou échangera le produit selon les termes de cette garantie qui est assujettie aux exigences légales. Cette garantie devrait être valable uniquement quand le client n'a pas cassé lui-même l'appareil, ou utilisé ce dernier pour faire quelque chose pour lequel il n'était pas destiné. La garantie ne comprend pas et ne peut pas être saurait être considérée comme couvrant les dommages affectant l'appareil, qui seraient le résultat d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une modification, d'un abus ou de toute modification ou réparation non-autorisée de l'appareil.

12. La garantie couvrira uniquement le produit fournit à la date d'achat et elle ne s'appliquera pas à toute pièces ajoutée ou installée par le client.

13. Si le client demande au fournisseur de réparer le produit et si le produit casse ou ne fonctionne pas correctement dans les 3 (trois) mois de la réparation, et si ceci n'est pas le résultat d'une mauvaise utilisation, à ce moment-là le fournisseur pourrait remplacer le produit ou rembourser le client.

14. Le client pourrait être tenu pour responsable de certains frais lorsque les produits ne sont pas renvoyés dans leur emballage d'origine, ou si l'emballage est endommagé. Ceci sera déduit de tout remboursement fait au client.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD

JOHANNESBURG TEL NO. (011) 490-9600
CAPE TOWN TEL NO. (021) 535-0600
DURBAN TEL NO. (031) 792-6000

www.salton.co.za

Parabéns por ter comprado a Mini Cozinha da Salton. Cada unidade é fabricada de forma a garantir segurança e fiabilidade. Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia o manual de instruções atentamente e guarde-o para futura referência.

CARACTERÍSTICAS DA MINI COZINHA SALTON

- Capacidade do forno de 30 L com 2 placas quentes sólidas
- Potência: forno 1500 W
  placa quente (grande) de 1000 W
  placa quente (pequena) de 800 W
- Cozedura rápida e eficiente
- Porta do forno de levantar em vidro
- Intervalo de temperatura de 100℃ a 250 ℃
- Forno e placas quentes com definições de temperatura variável
- É possível utilizar em simultâneo o forno e as placas quentes
- Cozinhar e grelhar
- Acabamento de aço inoxidável e preto moderno
- Controlos separados e luzes indicadoras para o forno e placas quentes
- Temporizador de 60 minutos com sinal sonoro
- Os acessórios incluem um tabuleiro de assar em esmalte, suporte metálico ajustável e pega para tabuleiro
- Receitas gratuitas no interior!
- Apenas para utilização doméstica

SALVAGUARDAS IMPORTANTES:

Quando utilizar qualquer aparelho elétrico, deve seguir sempre as precauções de segurança básicas, incluindo o seguinte:

1. Leia atentamente as instruções antes de utilizar qualquer aparelho.
2. Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da corrente elétrica na sua residência.

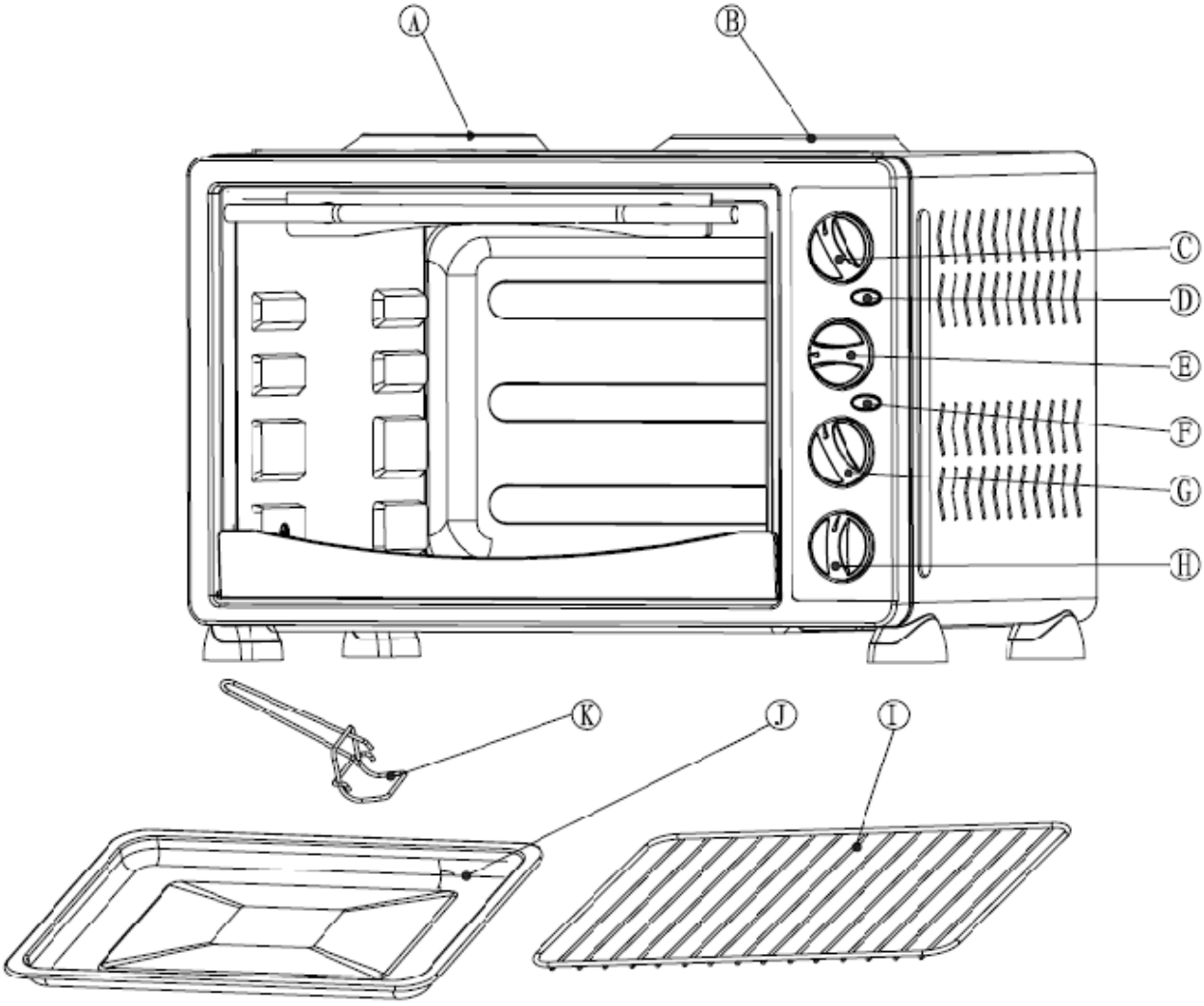
3. A operação incorreta e utilização imprópria podem danificar o aparelho e causar lesões no utilizador.
4. O aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. A utilização comercial invalida a garantia e o fornecedor não pode ser responsabilizado por lesões ou danos causados quando o aparelho for utilizado para qualquer outra finalidade diferente da prevista.
5. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
6. Não utilize a unidade com mãos húmidas ou molhadas.
7. Não elimine esta unidade em conjunto com o lixo doméstico. Consulte o seu município para obter informações sobre o procedimento de eliminação apropriado.
8. Não toque nas superfícies quentes, utilize pegas ou puxadores.
9. Utilize mitenes ou luvas de forno quando remover pratos quentes da unidade.
10. Não bloqueie quaisquer ventilações de ar.
11. Não deixe as placas quentes na posição LIGADA (ON) sem panelas ou tachos nas mesmas.
12. É necessária uma supervisão de perto quando qualquer aparelho for utilizado perto ou por crianças ou pessoas com incapacidades.
13. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que tenham sido supervisionados ou ensinados a utilizar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
14. Verifique o cabo de alimentação e a ficha regularmente para verificar a existência de quaisquer danos. Se o cabo ou a ficha estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada de forma a evitar um perigo elétrico.
15. Não utilize o aparelho se este tiver sido deixado cair ou estiver danificado de qualquer forma. Em caso de danos, devolva a unidade para verificação e/ou reparação por parte de um agente de assistência autorizado

16. Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe ou exponha o conjunto do motor, ficha ou cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
17. Nunca coloque a unidade dentro de água ou qualquer outro líquido para fins de limpeza.
18. Remova a ficha da tomada ao agarrar na ficha. Não puxe pelo cabo para desligar o aparelho da corrente elétrica. Desligue sempre a unidade quando esta não estiver a ser utilizada, antes de limpar ou quando adicionar ou remover peças.
19. A utilização de acessórios não recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em lesões, incêndios ou choque elétrico.
20. É fornecido um cabo pequeno para reduzir os riscos resultantes de ficar preso ou de tropeçar num cabo maior.
21. Não deixe o cabo suspenso pela extremidade de uma mesa ou balcão. Certifique-se de que o cabo não se encontra numa posição em que possa ser puxado inadvertidamente.
22. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes e não o coloque sobre ou perto de uma caldeira elétrica ou a gás quente ou num forno aquecido.
23. Não utilize o aparelho sobre uma superfície de cozimento a gás ou elétrica ou sobre ou perto de uma chama.
24. A utilização de uma extensão com este aparelho não é recomendada. No entanto, caso seja necessário utilizar uma ficha de extensão, certifique-se de que a ficha é adequada para o consumo de energia do aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo da extensão, aparelho ou tomada. Não coloque o cabo da extensão numa posição em que possa ser puxada por crianças ou animais ou que possibilite o tropeçamento.
25. Este aparelho não é adequado para ser utilizado no exterior. Não utilize este aparelho para outra finalidade diferente da prevista.
26. NÃO transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
27. Não deixar este aparelho não supervisionado durante a utilização. Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada ou antes de limpar.

28. Utilize sempre o aparelho numa superfície suave, uniforme e estável. Não coloque a unidade numa superfície quente.
29. Certifique-se de que o interruptor está na posição "Off" (desligado) após cada utilização.
30. O fabricante não aceita responsabilidade por qualquer dano ou lesão causados devido a uma utilização imprópria ou incorreta ou a reparações realizadas por pessoal não autorizado.
31. Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente repará-la você próprio. Devolva o aparelho a um agente de assistência autorizado para verificação, ajuste ou reparação. Insista sempre em utilizar peças sobresselentes originais. O não cumprimento das precauções e instruções acima poderá afetar o funcionamento seguro desta máquina.
32. **NOTE O SEGUINTE: Esta unidade fica quente durante a utilização. Não toque na janela de vidro nem em quaisquer partes metálicas durante ou imediatamente após a utilização.**
33. Não cubra a unidade durante a utilização ou enquanto estiver quente. Deixe a unidade arrefecer totalmente antes de cobrir.
34. Não coloque alimentos de tamanho excessivo na unidade. Isso poderia danificar a unidade e os alimentos poderiam não ficar devidamente cozinhados.
35. Não cubra o tabuleiro de gotas nem qualquer outra parte do forno com folha de alumínio. Isto fará com que o forno sobreaqueça e irá invalidar a garantia.
36. Utilize apenas utensílios de cozinha concebidos para elevadas temperaturas no forno. Não coloque pratos de vidro ou plástico nas placas quentes quando a unidade está em utilização.

NOTE O SEGUINTE: Quando este aparelho é utilizado pela primeira vez, a unidade irá emitir um odor a queimado e algum fumo. Isto é normal e é causado pelo isolamento nos elementos e algumas partículas de sujidade nos elementos. Antes de utilizar a unidade para cozinhar, coloque-a numa área bem ventilada. Ligue as placas e o forno e deixe-os aquecer durante aproximadamente 10 minutos. O odor e o fumo param após aproximadamente 10-15 minutos.

DIAGRAMA DE PEÇAS



A:Placa quente esquerda

B:Placa quente direita
C:Botão de controlo da temperatura do forno
D:Luz indicadora do forno
E:Botão de controlo da placa quente esquerda
F:Luz indicadora da placa quente

G:Botão de controlo da placa quente direita
H:Botão de controlo de função
I: Suporte metálico

J:Tabuleiro de ir ao forno
K:Pega para tabuleiro

COLOCAÇÃO DA MINI COZINHA

Quando colocar a Mini Cozinha Salton na sua cozinha, certifique-se de que a unidade é mantida afastada de materiais inflamáveis e que há espaço suficiente em redor da unidade, de acordo com o guia abaixo:

- Entre a parte posterior da unidade e a parede: 4,5 cm ou mais
- Entre as partes laterais da unidade e outros objectos: 4,5 cm ou mais
- Entre a parte superior da unidade e outros objectos: 10 cm ou mais

Certifique-se sempre de que um lado da unidade está livre de obstáculos. Isto irá reduzir o risco de incêndio ou danos por calor.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

- Coloque a unidade numa superfície plana estável. Certifique-se de que existe espaço suficiente em redor da unidade.
- Certifique-se de que os interruptores e os marcadores estão “DESLIGADOS” (OFF). Ligue a unidade à tomada de parede e ligue a tomada de parede.

COMO ASSAR/ GRELHAR

Tenha em atenção que a função para assar utiliza apenas os elementos de aquecimento superiores. Para obter melhores resultados, é recomendável pré-aquecer o forno durante 15 minutos a 250 °C.

- Coloque o suporte metálico no tabuleiro de ir ao forno.
- Coloque os alimentos no suporte metálico e faça-o deslizar na ranhura superior.
- Os alimentos devem ser colocados o mais próximos possível do elemento de aquecimento superior sem tocar no mesmo.
- Defina o controlo de temperatura para a temperatura apropriada.
- Rode o interruptor de função para “Elemento superior”.
- Pincele os alimentos com molhos ou óleo, conforme desejar.

- Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura prescrito.
- Quando o assado estiver concluído, rode o interruptor de função para "DESLIGADO" (OFF), a luz indicadora do forno apaga-se.

COMO COZINHAR

Para obter melhores resultados, é recomendável pré-aquecer o forno durante 15 minutos a 250 °C.

- Defina o controlo de temperatura para a temperatura apropriada.
- Rode o interruptor de função para "Elemento inferior".
- Coloque o suporte metálico no guia de suporte da ranhura inferior ou média.
- Coloque os alimentos no suporte metálico e faça-o deslizar na ranhura.
- Os alimentos devem ser colocados o mais próximos possível do elemento de aquecimento inferior sem tocar no mesmo.
- Pincele os alimentos com molhos ou óleo, conforme desejar.
- Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura prescrito.
- Quando o cozinhado estiver concluído, rode o interruptor de função para "DESLIGADO" (OFF), a luz indicadora do forno apaga-se.

COMO ASSAR

Asse a sua carne favorita na perfeição. O forno é capaz de cozinhar até 3,6 kg de frango ou peru e até 2,7 kg de rosbife. É fornecido um guia para ajudá-lo relativamente ao tempo para assar. No entanto, sugerimos que verifique periodicamente o progresso de cozedura com um termómetro para carne. Para obter melhores resultados, recomendamos que pré-aqueça o forno durante 15 minutos a 250 °C. Não recomendamos a utilização de sacos de ir ao forno ou recipientes de vidro no forno. Nunca utilize plástico, cartão, papel ou qualquer outro material semelhante no forno.

- Coloque o suporte metálico no forno na posição inferior.

- Coloque os alimentos a cozinhar em qualquer panela de assar. Se desejar utilizar o tabuleiro de assar (bandeja de assar/gotas), não necessita de inserir o suporte metálico porque o tabuleiro de assar suporta-se a ele próprio nas guias de suporte do forno.
- Defina o botão de controlo de temperatura para a temperatura desejada.
- Rode o interruptor de função para “Elemento superior e inferior”.
- Para verificar ou remover o assado, utilize a pega para tabuleiro fornecida para o ajudar a fazer deslizar o assado para dentro e para fora.
- Quando a cozedura estiver concluída, rode o interruptor de função para a posição de “DESLIGADO” (OFF), a luz indicadora do forno apaga-se.

NOTA: A luz indicadora do forno acende-se quando o elemento de aquecimento é ligado e apaga-se quando o elemento de aquecimento é desligado. O indicador da placa quente acende-se quando a placa quente grande ou pequena ou ambas forem ligadas.

UTILIZAR AS PLACAS QUENTES

Placa quente (grande) de 1000 W
Placa quente (pequena) de 800 W

- Coloque uma frigideira ou panela com os conteúdos (alimentos ou líquidos) sobre a placa quente.
- Rode o botão controlador de temperatura da placa quente para a definição desejada. Certifique-se de que o botão controlador da temperatura corresponde à placa quente que seleccionou (a placa quente utilizada é apresentada pelas marcações indicadoras branca sólida/círculo verde).
- Quando a cozedura estiver concluída, rode os botões e os interruptores para a posição "DESLIGADA” (OFF).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e não é reparável pelo utilizador.
- Não abra nem substitua quaisquer peças. Consulte um departamento de apoio elétrico qualificado ou devolva o aparelho ao fornecedor, caso seja necessário repará-lo.
- Nunca se esqueça de desligar a unidade da tomada elétrica quando não está a ser utilizado e antes de limpar. Certifique-se de que as placas quentes estão ambas “DESLIGADAS” (OFF), que todos os controladores de temperatura e o interruptor de função estão desligados.
- Aguarde sempre que a unidade arrefeça completamente antes de a limpar.
- É muito mais simples limpar os acessórios imediatamente depois de serem utilizados. Lave-os com água quente e detergente, enxague e seque bem. Alternativamente, lave na máquina de lavar loiça.
- As paredes do aparelho devem ser limpas com um pano humedecido, esponja ou esfregão de nylon e detergente neutro. Não utilize um esfregão de palha-de-aço, esfregões abrasivos nem raspe as paredes com um utensílio de metal, uma vez que isto pode danificar a superfície interna.
- A porta pode ser limpa com uma esponja humedecida e depois seca com um papel ou toalha.
- Limpe a parte externa com uma esponja humedecida. Não utilize um agente de limpeza abrasivo, uma vez que pode danificar o acabamento exterior.
- Não utilize um agente de limpeza abrasivo, esfregões de palha-de-aço ou esfregões abrasivos na bandeja de gotas, uma vez que pode danificar o acabamento de porcelana e esmalte.
- Não deixe entrar água no aparelho.
- Não utilize lixívia ou outra substância abrasiva ou solventes para limpar o aparelho, uma vez que poderá danificar o acabamento.
- Nunca mergulhe a unidade em água ou em qualquer outro líquido nem a coloque debaixo de água a correr para a limpar.

- Para remover manchas/marcas persistentes, limpe a superfície com um pano ligeiramente humedecido em água com detergente ou agente de limpeza suave não abrasivo. Enxague e seque completamente com um pano macio.
- Deixe todas as peças e superfícies secarem completamente antes de ligar à corrente e utilizar a unidade.

GUARDAR O APARELHO

- Desligue a unidade da tomada e limpe todas as peças conforme instruído acima. Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de guardar.
- Guarde o aparelho na sua embalagem num local limpo e seco.
- Nunca guarde o aparelho enquanto estiver molhado ou sujo.
- Nunca enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho.

REPARAÇÃO DO APARELHO

O aparelho não contém componentes que possam ser reparados pelo utilizador. Se a unidade não estiver a funcionar corretamente, verifique o seguinte:

- Se seguiu as instruções corretamente.
- Se a unidade foi devidamente ligada e se a tomada de parede está ligada.
- Se a fonte de alimentação elétrica está ligada.
- Se a ficha está firmemente encaixada na tomada elétrica.

<u>Se o aparelho continuar sem funcionar depois de verificar os itens acima:</u>
- Consulte o revendedor para uma possível reparação ou substituição. Se o revendedor não for capaz de resolver o problema e necessitar de devolver o aparelho, certifique-se de que:

- A unidade está devidamente embalada na sua embalagem original.
- Apresenta uma prova de compra.
- É fornecida uma razão para a devolução.

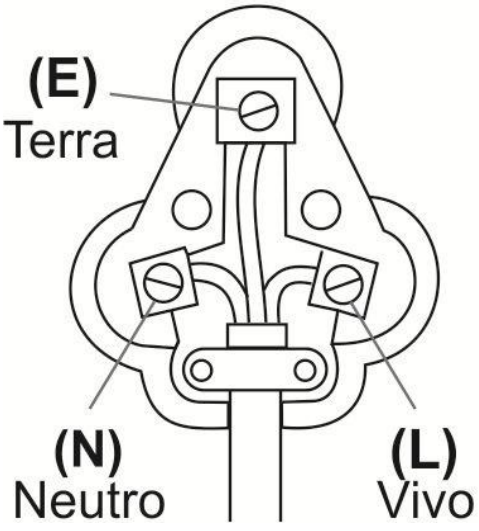
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por um agente de assistência autorizado de forma a evitar qualquer perigo. Caso seja necessário reparar o aparelho dentro do período de garantia, o aparelho deve ser devolvido a um centro de assistência da Tedelex Trading (Pty) Ltd aprovado. A reparação fora do período de garantia continua a ser possível, mas, contudo, será cobrada.

SUBSTITUIÇÃO DA FICHA

Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha.
Esta unidade destina-se a operar apenas na corrente indicada. A ligação a outras fontes de alimentação poderá danificar o aparelho. Ligue uma ficha de três pinos da seguinte maneira:
Os fios neste terminal de alimentação estão coloridos de acordo com o seguinte código:

Verde/Amarelo	= Terra
Azul	= Neutro
Castanho	= Vivo

AVISO: ESTE APARELHO DEVE ESTAR LIGADO À TERRA
(Certifique-se sempre de que a ficha de três pinos está ligada da seguinte maneira:)



(E) Verde e amarelo
(N) Azul
(L) Castanho

ANEXE A SUA PROVA DE COMPRA/RECIBO AQUI
EM CASO DE RECLAMAÇÃO AO ABRIGO DE GARANTIA, É NECESSÁRIO PRODUZIR ESTE RECIBO.

GARANTIA

1. A Tedelex Trading (Pty) Limited (“Tedelex”) garante ao comprador original deste produto (“o cliente") que este produto não apresenta defeitos de material e fabrico que se manifestam na utilização normal pessoal, familiar ou doméstica num período de 1 (um) ano desde a data de compra (“período de garantia”).

2. No caso de um cliente comprar um produto e este se quebrar, apresentar defeitos ou não funcionar corretamente para a finalidade prevista, o cliente tem de notificar o fornecedor ao qual comprou o produto ("o fornecedor") desse fato dentro do período de garantia. Qualquer reclamação nos termos da garantia deve ser acompanhada por uma prova de compra. Caso não esteja disponível uma prova de compra, então as despesas da reparação e/ou manutenção poderão ter de ser pagas pelo cliente ao fornecedor.

3. O produto avariado tem de ser devolvido ao centro de assistência do fornecedor para aplicar a garantia.

4. O fornecedor irá reembolsar, reparar ou trocar o produto nos termos desta garantia, sujeito aos requisites legislativos. Esta garantia será válida apenas quando o cliente não tiver quebrado ele próprio o produto ou utilizado o produto para outro fim que não o previsto. A garantia não inclui e não será interpretada como abrangendo produtos danificados como resultado de um desastre, utilização imprópria, manipulação, abuso ou qualquer modificação não autorizada ou reparação do produto.

5. Esta garantia aplicar-se-á apenas ao produto fornecido na data de compra e não a quaisquer acessórios incluídos ou instalados pelo cliente.

6. Se o cliente solicitar que o fornecedor repare o produto e o produto se quebrar ou não funcionar corretamente nos 3 (três) meses após a reparação, considerando que não seja resultado de utilização imprópria, manipulação ou modificação por ou em nome do cliente, então o fornecedor poderá substituir o produto ou pagar um reembolso ao cliente.

7. O cliente poderá ser responsável por certos custos quando os produtos devolvidos não estiverem na embalagem original, ou caso a embalagem esteja danificada. Este custo será deduzido de qualquer reembolso pago ao cliente.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD

JOANESBURGO	N.º TEL. (011) 490-9600
CIDADE DO CABO	N.º TEL. (021) 535-0600
DURBAN	N.º TEL. (031) 792-6000

www.salton.co.za